

Granskott plockas färska på våren, de kan frysas in och användas senare. Lagen är en så kallad 1, 2, 3-lag. Inläggning som förvaras svalt är hållbar minst en månad. I oöppnad burk håller den längre.

Att plocka granskott ingår inte i allemansrätten, glöm inte att fråga markägaren om lov.



INLAGDA KANTARELLER med granskott

ANTAL: 4 personer TILLAGNING: 10 minuter, lätt RECEPT: Andreas Lidström

INGREDIENSER

kantareller och/eller tratt-
kantareller
granskott
1 del ättika, 12%
2 del strösocker
3 del vatten

GÖR SÅ HÄR:

1. Förväll kantarellerna om de är färska.
2. Rensa och skölj granskott.
3. Fyll en glasburk med kantareller och granskott.
4. Rör ihop lagen tills sockret löst sig eller koka ihop, och låt svalna.
5. Häll lagen över innehållet i burken så att det täcker, ställ i kyl minst ett par dygn.

BLÅBÄRSSALSA med äpple och lök

ANTAL 4 personer TILLAGNING 30 minuter, lätt RECEPT Kristoffer Åström

INGREDIENSER

1 st gul lök
1 st vitlöksklyfta
chili efterbehag
1 msk olivolja
2 st tomat
juice och rivet skal (det gula) från en citron
0,5 tsk salt
1 nypa svartpeppar
0,5 msk rösocker
1 st grönt äpple
0,5 dl skivad stjälselleri
2 dl färska blåbär



GÖR SÅ HÄR

1. Hacka lök, vitlök och chili, fräs i olja.
2. Skär tomat grovt och tillsätt i pannan.
3. Koka ned 20 minuter under omröring, tillsätt juice, citronskal, salt, peppar och socker.
4. Skala och tärna äpplet.
5. Vänd ned äpple, stjälselleri och blåbär i tomatkaket.